

FICHE EMPLOI

version n° 01
Mise à jour : 15/07/2015

LittoZym ® Supra

Enzymes poudre pectolytiques en vinification en rouge.

Caractéristiques :
La pellicule du raisin renferme différents composés essentiels dans la qualité du vin : arômes et précurseur d'arômes, anthocyanes et tanins (raisins rouges).

Ces molécules sont libérées dans le moût lors de la macération des baies avant ou pendant la fermentation alcoolique.

Certaines enzymes sont capables de dégrader la pellicule des grains de raisin et donc de faciliter la libération de ces composés. Ces enzymes sont présentes naturellement dans le raisin mais en quantité insuffisante pour pouvoir agir.

La formulation spécifique de Littozym Supra lui permet de dégrader fortement et rapidement la pellicule des baies de raisin et donc de favoriser l'obtention des composés indispensables à la qualité des vins. De plus, LittoZym® Supra facilite la libération du jus contenu dans les cellules de la pulpe.

- Vinification en rouge :LittoZym® Supra augmente le potentiel en couleur, renforce les qualités gustatives du vin et accroît le rendement en vin de goutte.

- Vinification en blanc : LittoZym® Supra intensifie l'expression aromatique, facilite le pressurage, augmente le rendement en jus de goutte.

Littozym® Supra est naturellement faible en activité cinnamylestérase.

Mode d'emploi : LittoZym® Supra est active à des pH de 2.8 à 5 et à des températures de 10 à 30°C.

<u>Vinification en rouge</u>
- Dose: 2 à 3 g/hl de moût
- Mode d'emploi: Diluer LittoZym® Supra dans du moût et incorporer à la vendange dès le début de l'encuvage. Homogénéiser par remontage.
- Temps d'action : La durée de la cuvaison est amplement suffisante.

<u>Vinification en blanc</u>
- Dose: 1 à 3 g/100 kg de vendange
- Mode d'emploi: Diluer LittoZym® Supra dans du moût et incorporer à la vendange au cours du remplissage du pressoir ou de la de réception avant pressurage.
- Temps d'action: 3 à 12 heures selon durée et température de la vendange.

<u>Remarque</u>
LittoZym® Supra est naturellement faible en activité secondaire cinnamylestérase et donc n'entraîne pas de formation de vinylphénols indésirables.

Conditionnement : Boites de 100g et de 500g.

Conservation : Stocker dans un local sec et frais.

Erbslöh Gesenhiem AG - 65366 Gesenheim , Germany - www.erbsloeh.com
La Littorale S.A.S. - 34290 Servian France - www.lalittorale.fr
Erbslöh España SL - 08393 Caldetas/Barcelona, Spain - www.erbsloeh.es